

# MENU ASTIGIANO

**Battuta di carne cruda di Fassona Piemontese**  
all'olio d'oliva extra vergine Peruzzo  
tartufo bianco d'Alba

\*\*\*

**Bis di flan**  
zucca mantovana e cardi gobbi su  
fonduta di fontina Val d'Aosta DOP

\*\*\*

**Medaglioni di capriolo**  
al jus ridotto  
spätzli casalinghi e cavolo rosso

\*\*\*

**Variazione di dolci**  
Bonet - Panna Cotta - Polentina - Palio

Menu completo 65  
Menu 3 portate 58

## SPECIALITÀ

**TAJERIN AL BURRO FUSO**  
tartufo bianco d'Alba (4gr)  
CHF 38.00

# GLI ANTIPASTI

**Battuta di carne cruda di fassona**  
con Robiola d'Alba  
e olio d'oliva extra vergine Peruzzo  
25

**Bis di flan**  
zucca mantovana e cardi gobbi su  
fonduta di fontina Val d'Aosta DOP  
18

**Insalata invernale**  
formentino, indivia, carota, arancia  
21

**Insalata verde**  
piccola • 8  
grande • 11

**Insalata mista**  
piccola • 12  
grande • 16

Dressing  
Balsamico • Maison • Francese

# I PRIMI PIATTI

## **Nido di rondine**

alla zucca mantovana, guanciale e pecorino  
coulis di pomodoro

24

## **Tajerin all'uovo freschi**

al ragù di lepre sfilacciato

18/ 24

## **Risotto Carnaroli ai gamberoni**

profumato all'arancio

28

## I SECONDI DI CARNE

**Paillard di vitello alla piastra**  
patate novelle al salto e verdure  
35

**Tagliata di manzo alla piastra**  
cipolle glassate al vino rosso  
patate novelle  
38

**Filetto di manzo alla piastra**  
con salsa bernese  
millefoglie di patate e verdure  
42

**Medaglioni di capriolo**  
al jus ridotto  
spätzli casalinghi, cavolo rosso e mela  
42

## LE SPECIALITÀ DELLA CASA

**Chateaubriand Unione**  
con salsa bernese  
Millefoglie di patate e giardiniera di verdure  
minimo 2 persone  
56 p.p.

## SPECIALITÀ VEGANA



**Carpaccio di barbabietola**  
con germogli di cavolfiore e dadini di  
tempeh saltati e marinati alla soya  
28

## DAL MARE

**Spiedone di gamberoni Black Tiger**  
al sale grosso  
Riso creolo e verdure  
37

**Branzino**  
Filetto di branzino alla griglia  
Riso creolo e verdure  
39

# PER CONCLUDERE

**Sorbetto all'uva**

4/pallina



**+ grappa nostrana "Calanca"**

4

**Sorbetti e gelati della casa**

4/pallina

**Semifreddo ai cachi**

con salsa al caramello

12

**Tortino al cioccolato**

con cuore morbido e gelato vaniglia

12

**Torta del giorno**

9

**Vino dolce**

BIANCO DEL TICINO DOC "CHARDOR", CAGI

7 • 5cl

LA FILOSOFIA DEL RISTORANTE UNIONE  
È TUTTA SULLA GENUINITÀ DEL PRODOTTO E SULLA  
RICERCA DI SAPORI AUTENTICI E NATURALI:  
TERRINE, RAVIOLI, GNOCCHI, SALSE, DESSERT,  
GELATI, SONO FATTI IN CASA SENZA AGGIUNTA DI  
CONSERVANTI E COLORANTI.

INVITIAMO LA NOSTRA SPETTABILE CLIENTELA CHE  
IN CASO DI ALLERGIE, INTOLLERANZE O REAZIONI  
INDESIDERATE AD INGREDIENTI ALIMENTARI DI  
VOLERSI ANNUNCIARE AL PERSONALE DI SERVIZIO  
PRIMA DELL'ORDINE.

IL PERSONALE DI SERVIZIO SAPRÀ INFORMAVI SU  
TUTTI GLI INGREDIENTI E LE PROVENIENZE DELLE  
MATERIE PRIME CHE VENGONO UTILIZZATE PER LA  
PREPARAZIONE DEI PIATTI.

**PROVENIENZA CARNE E PESCE:**

POLLO/ VITELLO / MANZO CH  
FASSONA - PIEMONTE/IT  
BRANZINO - GR  
GAMBERONE - ARGENTINA  
GUANCIALE- IT  
CAPRIOLO -AT

**TUTTI I PREZZI SONO IN CHF INCLUSA IVA 7.7%**